

# Requisitos Temporales Para los Establecimientos de Alimentos.

## Información para vendedores en ferias, carnavales, circos, exhibiciones publicas o eventos similares.

### Departamento del medio ambiente y salud del condado de Catawba.

En Carolina del Norte las reglas que gobiernan la sanidad en los restaurantes y otros establecimientos que manejan o procesan los alimentos, requieren que ciertas operaciones del servicio de alimentos situados en festivales y acontecimientos especiales obtengan un permiso de parte del departamento local de salud pública, antes de que el acontecimiento se lleve a cabo.

**Las excepciones y exenciones** de estos requisitos se encuentran en la parte de atrás de este manual.

La información en este documento esta hecha con el propósito de ayudarle a entender que es lo que se necesita y que es lo que se espera del encargado de dicho acontecimiento, cuando los festivales o eventos estén en función.

Un establecimiento temporal de comida o bebida que funciona en conexión con la feria, carnavales, circos, exhibición pública u otras reuniones similares, será válida por 15 días o menos.

**Permiso para funcionar:** Antes de que el acontecimiento comience, un especialista ambiental de la salud visitara su sitio, para examinar el lugar de instalación del equipo. **Es la responsabilidad de cada vendedor de cumplir con estos requerimientos.** Si todos los requerimientos de estas reglas se han cumplido, un permiso temporal para funcionar será dado. El servicio de comida, preparación o de manejo esta prohibido en estos locales antes de haber obtenido este permiso. La aceptación de este permiso constituye al acuerdo de guardar el sitio según lo permitido originalmente a través de la duración del acontecimiento y que usted acepta funcionar de acuerdo a todos los estatutos, reglas y regulaciones que se encuentran en 15ª NCAC de la sección 2600 y cualquier otra condición especial que pueda ser incluida en el permiso. Durante el evento podrá pedirle que solucione problemas observados por el especialista ambiental de la salud. Se requerirá una solución rápida a lo que se le a pedido.

**Tienda:** Los establecimientos temporales de alimentos tendrán que operar (funcionar) adentro de un camión, tienda o lugar apropiado que tenga un techo que proteja el producto de la lluvia, polvo, insectos u otros contaminantes. Todos los productos de comida y utensilios deberán estar adentro del local, todo el tiempo.

**Ventana Protectora:** Las medidas de control de insectos que son aprobadas y apropiadas, tendrán que estar en uso a toda hora. La estructura de la tienda o establecimiento temporal tendrá que estar compuesta de 3 partes o lados y tendrá que tener una tela de alambre muy fina (mosquitero) que permita el paso del aire. (Por favor verifique con el departamento local de bomberos para determinar conforme a la ley si los códigos son aceptables) Una apertura o abertura en la ventana protectora será permitida solamente en la parte de atrás de la estufa o de la parrilla, esto será para prevenir incendios.

Los ventiladores especiales para prevenir la entrada de moscas pueden ser consideradas como una buena alternativa, siempre y cuando se pruebe que su uso es efectivo.

**Piso:** Comience con un espacio limpio y manténgalo de ese modo todo el tiempo. Si ocurriera un problema tal como un derrame de grasa, límpielo inmediatamente usando las técnicas adecuadas, cuando usted lave lo derramado no se permitirá arrojarlo a la coladera.

**Almacenajes:** No se permitirá nada en el piso o suelo a excepción del equipo de trabajo con patas o cajones vacíos que no absorban la humedad. Todos los equipos de almacenamiento tapados o no tapados tendrán que mantenerse a toda hora en la parte de arriba del mostrador o ventanilla. **Nunca en el piso.**

**Protectores de la Comida:** La comida y la superficie de la comida que está en contacto con el cliente, deberán estar protegidos debidamente contra la exposición al cliente. El uso adecuado y la instalación de protectores de comida (vidrio templado o algo similar) se podrán poner arriba, al frente o al final. El uso de papel plástico o algo similar para uso de protección de la comida no es permitido. Los protectores de alimentos no son requeridos si la superficie de la comida estuviese en una posición que no permitiera la exposición del alimento con el cliente, típicamente una distancia de 30 pulgadas es aceptable. La colocación de una barrera o mesa, con un mínimo de 30 pulgadas de ancho entre la preparación de la comida y el lugar donde se sirve al cliente, se considera usualmente aceptable.

**Limpieza:** Todo el equipo se debe limpiar profundamente y se deberá mantener en condiciones sanitarias durante el evento.

Agua potable con presión deberá ser proporcionada con una manguera de categoría alimenticia, (mangueras de categoría alimenticia pueden comprarse en almacenes de servicio tales como Lowes, Home Depot etc). Estas mangueras son usualmente de color blanco con una raya azul pequeña. Usted tendrá que tener un escurridor de trastes o utensilios a un lado del lavadero o lavabo. Por lo menos se deberá utilizar una tina o fregadero con la capacidad de sostener los utensilios más grandes que serán utilizados durante el evento. Un equipo aprobado de lavado proveniente de un almacén de servicio.

**Agua caliente:** El agua caliente se deberá proporcionar para el lavado de las manos ya sea en una vasija o lavabo. El equipo mínimo aceptable para esta provisión, será una olla de agua caliente en la estufa.

**Lavado de las manos:** A los empleados se les deberá proporcionar de una forma conveniente para el lavado de las manos. Esto puede consistir con un lavabo de manos con llaves de agua caliente y fría o una vasija con agua. Usted deberá proveer jabón y toallas desechables para el lavado apropiado de las manos de sus empleados.

**Baños:** Los empleados deben ser proveídos con baños convenientes y aprobados.

Baños públicos temporarios establecidos en pavimento, son aceptados siempre y cuando sean convenientes, adecuados y mantenidos limpiamente todo el tiempo.

**Refrigeración:** las unidades de refrigeración mecánicas se deben utilizar para el almacenaje de alimentos potencialmente peligrosos. Deben tener termómetros y poder mantener una temperatura de 45 grados o menos. Las temperaturas se deberán vigilar durante el evento con un termómetro de aguja. Una hielera o enfriadora de material y construcción aprobadas pueden ser válidas, si el alimento se mantiene lo suficientemente frío, 45 grados o menos. Los refrigeradores tendrán que ser drenados tan a menudo como sea necesario, para evitar que los alimentos estén sumergidos en el agua con hielo. Las hieleras o enfriadoras de unisel (hule- espuma) y refrigeradores de material similar no serán **ACEPTADAS**.

**Termómetros de aguja:** Todos los puestos tienen que tener a la mano termómetros de aguja (steam-type thermometer)

Con escala de 0-220 F (Fahrenheit) . Los empleados de la tienda tendrán que revisar las temperaturas de la comida constantemente. Use los termómetros para que este seguro que las comidas frías y calientes se mantengan a la temperatura aprobada.

**Basura:** Basureros herméticos con tapas que cierren muy bien tendrán que ser proporcionados por cada puesto. Basura y desperdicios tendrán que ser removidos diariamente y serán desechados de una manera aprobada y sanitaria.

**Aguas negras y drenajes:** Las aguas negras que provengan del puesto, tendrán que ser desechadas en un drenaje o una alcantarilla sanitaria. No está permitido vaciar esta agua o desperdicios a las coladeras o alcantarillas que se encuentran en las calles. (drenajes de lluvia) Tanques aprobados para aguas negras, así como tanques azules RV, tanques que se usan en los trailers móviles, tendrán que ser proporcionados para mantener las aguas negras hasta que sean desechadas de una manera apropiada.

**Transporte de alimentos:** Todos los alimentos deben estar tapados y protegidos mientras estén en proceso de transportación hacia el local permitido y aprobado de servicio de comida. Los alimentos pre-cocinados que hayan sido preparados fuera del local, solo podrán haber estado preparados en una cocina aprobada y permitida por el departamento local de salud pública (local health department) o departamento de agricultura (department of agriculture).

Los recipientes portables tendrán que mantener una temperatura apropiada por una cantidad de tiempo razonable, tendrán que evitar una posible contaminación de la comida, que no sean absorbentes y que sean fáciles de limpiar.

**Fuente de alimentos:** Todos los alimentos tendrán que estar limpios, ser saludables o sanos, no podrán ser alterados y tendrán que ser obtenidos de un lugar aprobado. Los sándwiches emparedados o tortas tendrán que ser obtenidos de un lugar aprobado. Los alimentos marinados o parcialmente cocinados, antes de llegar al establecimiento o al puesto, no están permitidos.

Los alimentos preparados por grupos locales, tendrán que ser preparados en una cocina aprobada y permitida por el departamento local de salud pública y estos grupos tendrán que mantener un record del tipo y origen de dichos alimentos.

Estas comidas tendrán que ser preparadas, transportadas y almacenadas de una manera sanitaria a manera que estén protegidos de la contaminación o de que se llegaran a echar a perder.

**Hamburguesas y Aves:** las hamburguesas se tendrán que obtener de un supermercado o planta de comida aprobada y tendrán que estar separadas por un papel entre una y otra hamburguesa o comida similar. También tendrán que estar listas para cocinar.

Las aves o pollo tendrán que haber estado preparados en un supermercado o planta aprobada. En otras palabras usted no puede hacer las rueditas de carne o cortar las aves (pollo, codorniz, pavo etc.) en el puesto.

#### **Alimentos Prohibidos:**

Los alimentos potencialmente peligrosos, como son panes o pastelillos rellenos de crema y ensaladas como son, puré de papa, pollo, jamón; no deben ser servidos en un establecimiento temporal de alimentos.

**Alimentos Calientes:** Las unidades donde se mantienen los alimentos (mesas de vapor) deben de mantener los alimentos a 140 grados como mínimo, hasta que el alimento sea servido.

**Bebidas:** las bebidas que se sirvan en los establecimientos temporales deberán ser únicamente embotelladas o de lata; contenedores en porciones individuales de leche, café o bebidas que contienen carbonato, deberán de servirse de dispensadores aprobados.

**Enfermedades:** ninguna persona que tenga enfermedades contagiosas o enfermedades infecciosas, que pueda ser transmitida a través de los alimentos o alguien que traiga en su sistema los organismos que causan tal

enfermedad o que tengan una herida abierta infectada o una infección respiratoria aguda con flujo nasal; No deberán trabajar en un establecimiento temporal de alimentos de cualquier capacidad, en el cual haya la posibilidad de que alguna persona este contaminando los alimentos o las superficies que estén en contacto con los alimentos, con organismos que causen enfermedades o transmiten las enfermedades a otras personas.

**Información para el trabajador:** Cubiertas para el pelo o gorras deberán usarse todo el tiempo por los empleados o trabajadores que preparan o sirven alimentos o bebidas; y no deberá usarse tabaco de ninguna forma mientras estén en el área donde se sirven los alimentos.

**Unidades Móviles de Alimentos y Carritos Rodantes:** estas unidades ya tienen permiso para operar, pero deben de cumplir con todos los requisitos de su permiso cuando operen en el evento. Esto quiere decir que el permiso de la unidad móvil de alimentos debe estar puesto en un lugar visible donde todos los clientes puedan leerlo; y la unidad móvil deberá regresar diariamente a su establecimiento para lo necesario y también para la limpieza y servicio.

Si una unidad móvil de alimento o carrito rodante no cumple con los requisitos escritos en el permiso, al vendedor no le será permitido operar en el evento, hasta que alcance los requisitos establecidos para poder obtener un permiso.

**Excepciones:** Los siguientes servicios de alimentos que operan no requieren de un permiso; de cualquier manera los establecimientos exentos de permiso se les aconseja que sigan las medidas de seguridad y limpieza de alimentos que están anotados arriba en este documento.

- Los locales temporales donde se sirven estos productos: nieve, palomitas de maíz, manzanas cubiertas de caramelo, dulces, panes fritos rellenos de manzana, dulce de algodón, pastelillos rellenos, productos empaquetados (papas fritas o cacahuates), churros dulces y salados.
- Los locales temporales que preparan bebidas que no son potencialmente peligrosas, servidas en contenedores individuales.
- Efectivo en el día 15 de Octubre de 2001, algunos establecimientos están exentos del requisito de permiso en el reglamento de servicios de alimentos. Para que pueda operar bajo la excepción, el establecimiento deberá alcanzar una de las siguientes condiciones:

( i ) Locales temporales que estén incorporados a corporaciones sin fines lucrativos de acuerdo con el capítulo 55ª de los estatutos generales o, ( ii ) los que están exentos de impuestos de ingresos federales bajo el código de ganancia interna o, (iii) los que estén en un comité político como lo define en el GS (Estatuto General) 163-278-6 (14) . Un local temporal que alcanza una de las tres condiciones, puede vender alimentos sin permiso, pero esta limitado a vender no más de dos días consecutivos, una vez por mes. ( La operación una vez por mes esta basada en un calendario mensual). Esto sigue permitiendo la preparación y venta de alimentos por organizaciones como son: Iglesias, grupos cívicos, grupos de apoyo, departamento de bomberos, grupos similares sin fines de lucro, comité político de ayuda financiera, organizaciones exentas a impuestos de ingresos federales que alcancen los requerimientos anotados arriba.

**Preguntas :** Por favor pónganse en contacto con la oficina del Medio Ambiente del Departamento de Salud del Condado de Catawba al 828-695-8270 de 8:00 AM a 5:00 PM. De Lunes a Viernes si llegase a tener preguntas sobre los requisitos.